SNI 01-2600-1992

Standar Nasional Indonesia

Sauerkraut dalam Kemasan

ICS 67.080.20

Badan Standardisasi Nasional

PENDAHULUAN

Standar ini merupakan Revisi SNI. 01 - 2600 - 1992, Sauerkraut Dalam Kemasan. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

- Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989.
- Melindungi konsumen
- Mendukung perkembangan industri *agro base.*
- Menunjang ekspor *non - migas*

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat Teknis, Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 20 Maret 1990.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi yang terkait.

Sebagai acuan diambil dari :

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men.Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Standar dan peraturan *Codex Alimentarius Comission.*
- *Pearson's Chemical Analysis of Food 8 th ed,* 1986 untuk pengujian asam-asam.

SAUERKRAUT DALAM KEMASAN

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan sauerkraut dalam kemasan.

2. DEFINISI

Sauerkraut dalam kemasan adalah suatu produk makanan hasil fermentasi irisan atau cincangan kubis *(Brassica oleracea)* segar yang diawetkan di dalam kemasan larutan garam atau cairan hasil fermentasi *Juice Kraut* dengan atau tanpa pemanasan.

3. SYARAT MUTU

Syarat mutu sauerkraut dalam kemasan sesuai Tabel di bawah ini.

Tabel
Sauerkraut Dalam Kemasan

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan kemasan sebelum dan sesudah pengeraman		normal
2.	Keadaan :		
	2.1. Bau		normal dan khas sauerkraut
	2.2. Rasa		normal dan khas sauerkraut
	2.3. Warna		normal dan khas sauerkraut
	2.4. Tekstur normal		
3.	Bahan-bahan asing (pasir, tangkai dan bongkol ati yang tidak terpotong, serangga)		tidak boleh ada
4.	Bobot tuntas, %, b/b		min. 60
5.	Jumlah asam dan asam yang mudah menguap :		
	5.1. Asam total (dihitung sebagai asam laktat), %, b/b		1 - 2
	5.2. Asam yang mudah menguap (dihitung sebagai asam asetat), %, b/b		maks. 0,3
6.	NaCl, %, b/b maks. 2,5		
7.	Cemaran logam :		
	7.1. Timbal (Pb), mg/kg		maks. 10,0
	7.2. Tembaga (Cu), mg/kg		maks. 30,0
	7.3. Seng (Zn), mg/kg		maks. 40,0
	7.4. Timah (Sn), mg/kg		maks. 40,0/250*)
8.	Arsen (As), mg/kg		maks. 2,0
9.	Cemaran mikroba, mg/kg		maks. 2,0
	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $1,0 \times 10^2$

*) untuk dikemas dalam kaleng.

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI. 9 - 0428 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.*

5. CARA UJI

5.1 Persiapan Contoh untuk Uji Kimia

Setelah pemeriksaan keadaan isi dan bobot tuntas, campurkan kembali bagian contoh padatan dan cairan ke dalam blender dan homogenkan sampai serba sama, lalu semua masukkan ke dalam botol gelas bertutup dan selanjutnya lakukan pengujian.

5.2 Keadaan Pengemasan

Cara uji keadaan pengemasan sesuai dengan SNI. 01 - 2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman,* butir 1.1.

5.3 Keadaan Isi

Cara uji keadaan isi sesuai dengan SNI. 01 - 2891 - 1992, butir 1.2.

5.4 Bahan-bahan Asing

Cara uji bahan-bahan asing sesuai SNI. 01 - 2891 - 1992, butir 1.3.

5.5 Bobot Tuntas

Cara uji bobot tuntas sesuai dengan SNI. 01 - 2891 - 1992, butir 2.

5.6 Jumlah Asam dan Asam yang mudan Menguap

5.6.1 Jumlah asam (dihitung sebagai asam laktat)

5.6.1.1 Peralatan

a. Neraca analitik
b. Labu erlenmeyer 250 - 300 ml
c. Buret 50 ml

5.6.1.2 Pereaksi

a. Larutan NaOH 0,1 N
b. Larutan indikator phenolphtalein (PP)

5.6.1.3 Cara kerja

a. Timbang seksama 3 sampai 5 g cuplikan dalam labu erlenmeyer 250 - 300 ml, tambahkan 50 ml air suling.
b. Titar dengan larutan NaOH 0,1 N dengan indikator PP sampai terbentuk warna merah jambu muda.

Perhitungan :

Jumlah asam (dihitung sebagai asam laktat) =

$$\frac{V \times N \times 90}{W} \times 100\ \%$$

dimana :
W = bobot contoh, gram
V = volume larutan NaOH, ml
N = normalitas larutan NaOH

5.6.2 Asam-asam yang mudah menguap (dihitung sebagai asam asetat)

5.6.2.1 Peralatan

a. Neraca analitik
b. Labu erlenmeyer 250 - 300 ml
c. Buret 50 ml
d. Pinggan penguap

5.6.2.2 Pereaksi

a. Larutan natrium hidroksida, NaOH 0,1 N
b. Indikator phenolphtalein, PP

5.6.2.3 Cara kerja

a. Timbang seksama lebih kurang 10 gram cuplikan ke dalam pinggan penguap, tambahkan air dan uapkan di atas penangas air sampai hampir kering.
b. Angkat pinggan penguap; tambahkan lagi air sambil diaduk dan akan kembali.
c. Pindahkan sisa penguapan ke dalam erlenmeyer dan bilasi pinggan penguap beberapa kali dengan air suling.
d. Titar dengan larutan NaOH 0,1 dengan indikator PP sampai terbentuk warna jambu muda.

Perhitungan :

Fixed acid dihitung sebagai asam laktat = $\frac{V \times N \times 90}{W} \times 100\%$

dimana :
W = bobot contoh, mg
V = volume larutan NaOH, ml
N = normalitas larutan NaOH

Asam yang mudah menguap (dihitung sebagai asam asetat)

= $\frac{60}{90}$ x (jumlah asam *Fixed acid*)

5.7 NaCl

Cara uji NaCl sesuai SNI. 01 - 2891 - 1992, butir 1.5.

5.8 Cemaran Logam

Cara uji cemaran logam sesuai SNI. 19 - 2896 - 1992, *Cara Uji Cemaran Logam.*

5.9 Arsen

Cara uji cemaran logam sesuai SNI. 19 - 2896 - 1992.

5.10 Cemaran Mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai SNI. 19 - 2897 - 1992, *Cara Uji Cemaran Mikroba.*

6. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan peraturan Dep.Kes. R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

7. CARA PENGEMASAN

Sauerkraut dikemas dalam wadah tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.